

سوابق تحصیلی و پژوهشی

دکتر الهام مهدیان

استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

سوابق تحصیلی

- اخذ مدرک کارشناسی رشته مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی در سال 1381 از دانشگاه تبریز با معدل 16

- اخذ مدرک کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی در سال 1384 از دانشگاه فردوسی

مشهد با معدل 17/70

- پذیرفته شده رتبه اول آزمون دکتری سال 1386 دانشگاه فردوسی مشهد در رشته علوم و صنایع غذایی گرایش

تکنولوژی مواد غذایی و اخذ مدرک دکتری در سال 1390 از دانشگاه فردوسی مشهد با معدل 19/09

سوابق آموزشی

1. تدریس در مقطع کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، 1384-1386

2. تدریس در مقطع کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علمی-کاربردی صنعت غذای تربت جام، 1385-1386

3. عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان از سال 1386 تا کنون

سوابق اجرایی

1. مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان از مهرماه سال 1397 تا کنون

سوابق پژوهشی

تألیف کتاب

۱- مرتضوی، سید علی .، مهدیان، الهام .، و همکاران دیگر . (1387) . کاربرد نانویوتکنولوژی در صنایع غذایی، جلد دوم، انتشارات بنفشه.

مقالات ISI

- 1- Mahdian, E., and Mazaheri Tehrani, M. (2007). **Evaluation the effect of milk total solids on the relationship between growth and activity of starter cultures and quality of yoghurt**, *American-Eurasian Journal of Agricultural and Enviromental Science*, 2(5): 587-592.
2. Mahdian, E., Mazaheri Tehrani, M., and Nobahari, M. 2012. **Optimizing Yoghurt ice cream mix blend in Soy based Frozen Yoghurt**, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 14: 1275-1284.
3. Mahdian, E., and Karazhian R. 2013. **Effects of fat replacers and stabilizers on rheological, physicochemical and sensory properties of reduced-fat ice cream**, *Journal of Agricultural Science and Technology*, 15: 1163-1174.
4. Heidari, A., Taghizadeh, M., and Mahdian, E. 2014. **The Kinetics of Infrared Drying of Lemon (*Citrus Lemon (L.) Burms.F*)**, *Journal of Applied Science and Agriculture*, in press.
5. Sardarodiyani, M., and Mahdian, E. 2016. **Active packaging systems for a modern society**, *International Journal of PharmTech Research*, 9(7): 357-363.

مقالات علمی-پژوهشی

- ۱- مهدیان، الهام.، مظاهری تهرانی، مصطفی.، و کاراژیان، رضا . (1385) . **اثر میزان چربی شیر بر رشد و فعالیت باکتری های آغاز گر و کیفیت ماست**، مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه گرگان، جلد سیزدهم، شماره ششم، بهمن-اسفند 1385، صفحات ۱۷۳-۱۶۴.
- ۲- مهدیان، الهام.، مظاهری تهرانی، مصطفی.، و کاراژیان، رضا . (1385) . **اثر میزان چربی شیر بر رشد و فعالیت باکتری های آغاز گر و کیفیت ماست غلیظ شده**، فصل نامه علمی و پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دانشگاه تربیت مدرس، دوره 3، شماره 1، بهار 85، صفحات 59-66.

۳- مهدیان، الهام، و مظاهری تهرانی، مصطفی. (1386). اثر ماده جامد کل شیر شیر بر رشد باکتریهای، آغازگر و کیفیت ماست، فصل نامه علمی و پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 4، شماره 3 صفحات 59 -

67

۴- مهدیان، الهام، و مظاهری تهرانی، مصطفی. (1386). بهینه سازی روش مستقیم تولید ماست غلیظ شده، فصل نامه علمی و پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 4، شماره 4، صفحات 45-52.

۵- مهدیان، الهام، مظاهری تهرانی، مصطفی، و شهیدی، فخری (۱۳۹۱). بررسی اثر کاربرد آرد کامل سویا بر خصوصیات رئولوژیک بستنی، فصل نامه علمی و پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۸، شماره ۳۱. صفحات ۱۱۱-۱۱۴.

۶- مهدیان، الهام، کاراژیان، رضا و صبری، ساناز. ۱۳۹۲. بررسی تأثیر جایگزین های چربی بر خصوصیات رئولوژیکی و بافتی بستنی کم چرب، فصل نامه علوم و فناوری غذایی، ۵(۴): ۴۳-۵۱.

۷- معینی فیض آبادی، افسانه، کاراژیان، حجت و مهدیان، الهام. ۱۳۹۱. ویژگیهای رئولوژیکی و بافتی سس مایونز حاوی صمغ دانه شاهی، فصل نامه علوم و فناوری غذایی، ۵(۳): ۵۵-۶۴.

۸- مهدیان، الهام، میلانی، الناز، کاراژیان، رضا و حلاجان، سمیه. ۱۳۹۳. بررسی اثر افزودن فیبر حاصل از ضایعات چغندر قند بر خصوصیات رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی و قابلیت زنده مانگی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست منجمد پروبیوتیک، فصل نامه علوم و فناوری غذایی، ۶(۳): ۴۷-۵۸.

۹- مهدیان، الهام، مهربان سنگ آتش، معصومه، کاراژیان، رضا، و واقعی، طاهره. ۱۳۹۳. بررسی امکان تولید بستنی سین بیوتیک با استفاده از فیبر حاصل از ضایعات چغندر قند و باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم BB-12، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۳(۲): ۱۱۵-۱۲۸.

۱۰. عباسی، آرزو، محبی، محبت و مهدیان، الهام. ۱۳۹۴. بهینه سازی شرایط تولید کف پایدار چغندر قرمز با استفاده از روش سطح پاسخ، نشریه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، 11(1): 77-87.

۱۱- مهدیان، الهام، کاراژیان، رضا، و واقعی، طاهره. ۱۳۹۴. بررسی اثر فرایند ریزپوشانی در بستر آلژینات کلسیم و افزودن فیبر حاصل از تفاله چغندر قند بر قابلیت زنده مانگی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی LC-01 و خصوصیات کیفی ماست پروبیوتیک، فصل نامه علوم و فناوری غذایی، ۷(۳): ۶۵-۷۵.

۱۲. مهدیان، الهام، و دهقانی محمدآبادی، ملیحه. ۱۳۹۵. پیش تغلیظ و اندازه گیری برلینت گرین در آبهای پرورش ماهی با روش میکرواستخراج تشکیل حلال در محل بر پایه مایعات یونی همراه با اسپکتروفوتومتری فرابنفش-مرئی، نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۵(۲): ۱۴۴-۱۳۳.

۱۳. گرمهء، بهمن، و مهدیان، الهام. 1397. ارزیابی خاصیت ضد میکروبی عصاره الکلی گیاه روناس صخره زی (*Rubia Florida*) بر باکتری های بیماریزای مواد غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۵(۷۵): ۲۶۶-۲۵۹.

۱۴. ناجی طبسی، سیما، و مهدیان، الهام. 1396. ارزیابی اثر پوشش دهی صمغ فارسی و مرو بر انتقال جرم روغن و خصوصیات کیفی چیپس سیب زمینی. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، ۶(2): 184-171.

15. بنایان کرمانی، مهناز، مهدیان، الهام، و کاراژیان، رضا. 1397. تاثیر بسته بندی نانوکامپوزیتهای زیست تخریب پذیر بر پایه پلی اتیلن - نشاسته - نانورس بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی قارچ دکمه ای. مجله علوم و صنایع غذایی ایران، 76(15)، 329-335.

16. قاسمی، سعید، مهدیان، الهام. 1397. ارزیابی اثرات پری بیوتیکی فیبرهای حاصل از ضایعات آناناس، انار و گندم در ماست سین بیوتیک حاوی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس La-5، مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران، 13(4)، 89-96.

17. خوری، عصمت، مهدیان، الهام، و حسین زاده، امین. بهینه سازی خصوصیات فیزیکوشیمیایی فیلم خوراکی بر پایه ی ایزوله ی پروتئین لوبیا قرمز (*Phaseolous vulgaris L.*)، مجله علوم و صنایع غذایی ایران، در نوبت چاپ

18. Mahdian, E., and Karazhian R. Study on rheological, physicochemical and sensory properties of synbiotic ice cream using fibers from some fruit peels and *Lactobacillus casei* LC-01, Iranian Food Science and Technology Research Journal, *In press*.

مقالات علمی-عمومی

۱- مهدیان، الهام. ۱۳۹۱. اثر کاربرد آرد کامل سویا بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی. مجله فرآوری و تولید مواد غذایی، 1(2)، 49-59.

مقالات ارائه شده در همایشهای بین المللی

1. Mahdian, E., and Mazaheri Tehrani, M. Optimization of direct production method of concentrated yoghurt, 14th world congress on food science and technology, Oct. 19-23 2008, Shanghai, China.

2. Mahdian, E., and Mazaheri Tehrani, M. **Evaluation the effect of milk total solids on the relationship between growth and activity of starter cultures and quality of yoghurt**, *International conference on Nutrition and Food Sciences, 25-27 December 2009, Bangkok, Thailand*
3. Mahdian, E., and Mazaheri Tehrani, M. **Evaluation the effect of Soy Flour substitution on physicochemical and sensory properties of hard type ice cream**, *International Conference on food research, 22-24 November 2010, Putrajaya, Malaysia.*
- 4- Mahdian, E. 2012. **Study the viability of Lactobacillus acidophilus in a soy based frozen yoghurt**, *7th International Conference on Food Safety, 22-24 February 2012, Dubai, UAE.*
- 5- Mahdian, E., Karazhian R., and Najari Milani, N. 2014. **Rheological and physicochemical properties of ice cream containing Aloe Vera gel powder as stabilizer**, *1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids, 22-23 October 2014, Mashhad, Iran.*
- 6- E. Mahdian, R. Karazhian and R. Dehghan Tanha. 2015. **Effect Of Ultrasound On Carotenoids Extraction From Pepper (Capsicum Annuum Var. Red Chili) And Process Optimization Using Response Surface Methodology (RSM)**, *ICFSN 2015: 17th International Conference on Food Security and Nutrition, 18-19 June 2015, Istanbul, Turkey.*

مقالات ارائه شده در همایشهای داخلی

- ۱- مهدیان، الهام .، مظاهری تهرانی، مصطفی .، و کاراژیان، رضا . (1384) . **بهینه سازی شرایط فرآیند تولید ماست چکیده از شیر تغلیظ شده با هدف حذف ضایعات، دومین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، تهران، دانشگاه تربیت مدرس .**
- ۲- مهدیان، الهام .، مظاهری تهرانی، مصطفی .، و کاراژیان، رضا . (1385) . **اثر میزان چربی بر رشد و فعالیت متابولیکی باکتری های آغازگر و کیفیت ماست معمولی، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، گرگان .**
- ۳- مهدیان، الهام .، و مظاهری تهرانی، مصطفی . (1385) . **اثر افزایش ماده جامد کل شیر بر روند تخمیر ماست غلیظ شده، شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، گرگان .**
- ۴- مهدیان، الهام .، و مظاهری تهرانی، مصطفی . (1385) . **بهینه سازی روش مستقیم تولید ماست غلیظ شده، دومین همایش و نمایشگاه بزرگ صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان .**
- ۵- مهدیان، الهام . (1388) . **مطالعه نحوه رشد و اسیدیفیکاسیون باکتریهای آغازگر در ماست غلیظ شده و ارتباط آن با کیفیت محصول، پنجمین سمینار منطقه ای امنیت غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه .**

- 6- مهدیان، الهام. (1388). عملکردهای باکتریهای اسید لاکتیک تولید کننده پلی ساکارید خارج سلولی در فراورده های لبنی، پنجمین سمینار منطقه ای امنیت غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه.
- 7- مهدیان، الهام. ، نوبهاری، محمد. ، و مظاهری تهرانی، مصطفی. (1389). بررسی اثر کاربرد آرد کامل سویا بر خصوصیات رئولوژیک بستنی، نخستین همایش فراملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، گرگان.
- 8- نوبهاری، محمد. ، و مهدیان، الهام. (1389). ارزیابی روشهای ریز پوشانی باکتریهای پروبیوتیک و کاربرد آنها در فراورده های لبنی، نخستین کنگره ملی پروبیوتیک و پری بیوتیک ایران، تهران.
- 9- مهدیان، الهام. ، و مظاهری تهرانی، مصطفی. ۱۳۹۰. بهینه سازی مخلوط ماست و بستنی جهت تولید بستنی ماستی بر پایه سویا، بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، تهران، دانشگاه صنعتی شریف.
- 10- مهدیان، الهام. ، کاراژیان، رضا. ، و صبری، . ساناز. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر جایگزین های چربی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی کم چرب، همایش ملی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
- 11- مهدیان، الهام. ، و مصطفی لو، مجید. ۱۳۹۱. ریزپوشانی ترکیبات بیواکتیو و تولید فراورده های غذایی عملگرا، دومین سمینار ملی امنیت غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه.
- 12- مهدیان، الهام. ، مهربان سنگ آتش، معصومه. ، و واقعی، طاهره. ۱۳۹۱. بررسی امکان تولید بستنی سین بیوتیک با استفاده از فیبر حاصل از تفاله چغندر قند و باکتری های پروبیوتیک، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، شیراز.
- 13- مهدیان، الهام. ، مهربان سنگ آتش، معصومه. ، و واقعی، طاهره. ۱۳۹۱. بررسی اثر فیبر حاصل از تفاله چغندر قند بر خصوصیات رئولوژیک و ویژگی های فیزیکوشیمیایی بستنی پروبیوتیک، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، شیراز.
- 14- مهدیان، الهام. ، میلانی، الناز و حلاجان، سمیه. ۱۳۹۱. تأثیر افزودن فیبرهای رژیمی حاصل از ضایعات چغندر قند و پرتقال بر خصوصیات رئولوژیکی بستنی ماستی، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، شیراز.
- 15- مهدیان، الهام. ، میلانی، الناز و حلاجان، سمیه. ۱۳۹۱. اثر کاربرد فیبر حاصل از ضایعات چغندر قند بر رشد و قابلیت زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست منجمد پروبیوتیک، همایش ملی بهداشت و ایمنی غذا، شیراز.

۱۶- مهدیان، الهام، و کاراژیان، رضا. ۱۳۹۲. اثر آرد سویا و میکروانکپسولاسیون بر قابلیت زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس LA5 در بستنی ماستی پروبیوتیک. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز.

۱۷- مهدیان، الهام، و کاراژیان، رضا. ۱۳۹۲. اثر نوع و میزان ترکیب پایدارکننده/امولسیفایر بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی ماستی. بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، شیراز.

18- مهدیان، الهام، و کاراژیان، رضا. ۱۳۹۲. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و قابلیت زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست منجمد پروبیوتیک حاوی فیبر حاصل از ضایعات چغندر قند. اولین همایش منطقه ای فراورده های لبنی سنتی ایران، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوی.

19- مهدیان، الهام، کاراژیان، رضا، و عرفانی، سید مهدی. ۱۳۹۳. بررسی اثر افزودن فیبر حاصل از ضایعات میوه جات بر خصوصیات رئولوژیکی مخلوط بستنی، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، گرگان.

20- مهدیان، الهام، کاراژیان، رضا، و عرفانی، سید مهدی. ۱۳۹۳. بررسی اثر افزودن فیبر حاصل از ضایعات میوه جات بر قابلیت زنده مانی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی LC-01 در بستنی پروبیوتیک، بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران، گرگان.

طرح تحقیقاتی

1- همکار اصلی در طرح پژوهشی " بررسی اثر ماده جامد و روش تغلیظ بر ویژگیهای کیفی ماست تغلیظ شده " کد ۱۰-۹۳۱، سالهای ۱۳۸۳-۱۳۸۲، گروه پژوهشی صنایع غذایی جهاد دانشگاهی مشهد .

2- مجری طرح پژوهشی " بررسی اثر جایگزینهای چربی و پایدارکننده ها بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و حسی بستنی کم چرب " 1391، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، خاتمه یافته.

۳- مجری طرح پژوهشی " بررسی اثر فرایند میکروانکپسولاسیون و افزودن فیبر حاصل از تفاله چغندر قند بر قابلیت زنده مانی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی و خصوصیات کیفی ماست پروبیوتیک. " 1391 دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - خاتمه یافته.

۴- مجری طرح پژوهشی " بررسی امکان تولید بستنی سین بیوتیک با استفاده از فیبر حاصل از ضایعات میوه جات و باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس کازئی " 1392، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - خاتمه یافته.

۵- مجری طرح پژوهشی " جداسازی، پیش تغلیظ و اندازه گیری مقادیر ناچیز برلینت گرین با استفاده از روش میکرو استخراج تشکیل حلال در محل بر پایه مایعات یونی در نمونه های گوناگونی از آبهای پرورش ماهی توسط اسپکتروفتومتری UV-Vis, 1394، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان - خاتمه یافته.